

## 畜産経営の安定に関する法律（昭和 36 年法律第 183 号）

（定義）

第 2 条 この法律において「肉用牛」とは、政令で定める月齢以上の肉用牛をいい、「肉豚」とは、種豚以外の豚をいう。

2 この法律において「加工原料乳」とは、指定乳製品その他政令で定める乳製品の原料である生乳であつて、農林水産省令で定める規格に適合するものをいう。

3 この法律において「指定乳製品」とは、バター、脱脂粉乳、れん乳（政令で定めるものに限る。）その他政令で定める乳製品であつて、農林水産省令で定める規格に適合するものをいう。

（指定乳製品等の輸入）

第 17 条 機構は、国際約束に従つて農林水産大臣が定めて通知する数量の指定乳製品又は政令で定めるその他乳製品（以下「指定乳製品等」という。）を輸入するものとする。

2 機構は、前項の規定によるほか、指定乳製品の価格が著しく騰貴し、又は騰貴するおそれがあると認められる場合には、農林水産大臣の承認を受けて、指定乳製品等を輸入することができる。

## 畜産経営の安定に関する法律施行令（昭和 36 年政令第 387 号）

（法第 2 条第 2 項の政令で定める乳製品）

第 2 条 法第 2 条第 2 項の政令で定める乳製品は、バター、脱脂粉乳、全脂加糖れん乳及び脱脂加糖れん乳であつて同条第 3 項の農林水産省令で定める規格に適合しないもの並びにクリーム、ナチュラルチーズ、濃縮乳、脱脂濃縮乳、全脂無糖れん乳（缶に密封され、かつ、滅菌されたものに限る。）、全粉乳、加糖粉乳及び脱脂乳（子牛の飼養の用に供されるものとして農林水産省令で定める方法により取引されるものに限る。）とする。

（法第 2 条第 3 項の制令で定めるれん乳）

第 3 条 法第 2 条第 3 項の政令で定めるれん乳は、全脂加糖れん乳及び脱脂加糖れん乳とする。

（法第 17 条第 1 項の政令で定める乳製品）

第9条 法第17条第1項の政令で定める乳製品は、次に掲げるもののうち、指定乳製品以外のものとする。

- 1 関税定率法(明治43年法律第54号)別表第04・02項に掲げるもの(第0402・91号及び第0402・99号の1の(1)に掲げるものを除く。)
- 2 関税定率法別表第0403・90号の1に掲げるもの(バターミルクパウダーその他の固形状のものに限る。)
- 3 関税定率法別表第0404・10号の1に掲げるもの
- 4 関税定率法別表第04・05項に掲げるもの

## 畜産経営の安定に関する法律施行規則(昭和36年農林省令第58号)

(指定乳製品の規格)

第3条 乳製品についての法第2条第3項の農林水産省令で定める規格は、乳製品の種類ごとに、次のとおりとする。

### 1 バター

事項	基準
外観	均等に特有の淡黄色又はこれに近い色を呈し、斑点、波紋等が多くないもの
組織	横断面の状態に、水滴の遊離が多い等の著しい欠陥がないもの
風味	酸味、苦味、飼料臭、牛舎臭、変質脂肪臭その他の異臭味をほとんど有しないもの
食塩	加塩バターにあつては、食塩の分布及び溶解に著しい欠陥がないもの
乳脂肪分	加塩バターにあつては80.0パーセント以上、無塩バターにあつては82.0パーセント以上で、異種脂肪を含まないもの

### 2 脱脂粉乳

事項	基準
外観	色沢及び粉粒に著しい欠陥がないもの
風味	酸味、塩味、変質臭、焦げ臭その他の異臭味をほとんど有しないもの
溶解性	温湯(温度約50度のもの)による溶解性に著しい欠陥がないもの

	く、溶解の際の浮遊物、沈殿物又は異物の混入が多くないもの
乳固形分	95.0パーセント以上のもの
水分	5.0パーセント以下のもの

### 3 全脂加糖れん乳

事項	基準
外観	色沢及び粘度に著しい欠陥がなく、脂肪の分離、乳糖結晶の沈殿及び異物の混入が多くないもの
風味	酸味、変質脂肪臭その他の異臭味をほとんど有しないもの
保存性	温度40度で1週間の保存試験において著しい変質を示さないもの
乳固形分	28.0パーセント以上のもの
水分	27.0パーセント以下のもの
乳脂肪分	8.0パーセント以上のもの
糖分	58.0パーセント以下のもの

### 4 脱脂加糖れん乳

事項	基準
外観	色沢及び粘度に著しい欠陥がなく、乳糖結晶の沈殿及び異物の混入が多くないもの
風味	酸味、変質臭その他の異臭味をほとんど有しないもの
保存性	温度40度で1週間の保存試験において著しい変質を示さないもの
乳固形分	25.0パーセント以上のもの
水分	29.0パーセント以下のもの
糖分	58.0パーセント以下のもの